



Regionförvaltningsverket

# Regionförvaltningsverkens anvisningar om begränsning av restaurangernas verksamhet och tillsyn

Ändringar 18.6.2020

2020

Regionförvaltningsverkens publikationer  
Aluehallintovirastot

## **Regionförvaltningsverkens anvisningar om begränsning av restaurangernas verksamhet och tillsyn**

De här anvisningarna är avsedda för näringsidkare, förplägnadsrörelsernas personal och för myndighetstillsyn. Här beskrivs de begränsningar som enligt lagen om smittsamma sjukdomar och förordningen utfärdad med stöd av den från och med den 1 juni 2020 gäller för förplägnadsrörelser.

Ändringar 18.6.2020

# Innehåll

1. Inledning och tillämpningsområde .....	4
2. Anvisningar för restaurangens kunder (statsrådets förordning 2 §).....	6
3. Öppettider och serveringstider .....	8
4. Antalet kunder och placeringen av kundplatserna .....	8
5. Planen .....	10
6. Tillsyn .....	11
7. Mer information .....	12

# 1. Inledning och tillämpningsområde

Enligt riksdagens beslut har lagen om smittsamma sjukdomar (1227/2016) ändrats genom att temporärt lägga till 58 a § om begränsning av förplägnadsrörelser verksamhet i syfte att förhindra spridning av en smittsam sjukdom och 58 b § om tillsyn över förplägnadsrörelser och uppföljning av förutsättningar för begränsningar. Syftet var att stifta sådana begränsningar för förplägnadsrörelser genom vilka man kan öppna näringsverksamheten för kunder och samtidigt förhindra att coronaviruset sprids. Lagen är i kraft 1.6.2020–31.10.2020.

Den 18 juni 2020 utfärdade statsrådet med stöd av 58 a § i lagen om smittsamma sjukdomar en tidsbestämd förordning om temporär begränsning av förplägnadsrörelser verksamhet i syfte att förhindra spridning av en smittsam sjukdom. Förordningen är i kraft under tiden 22.6.2020–31.8.2020 och den upphävde statsrådets tidigare förordning om temporär begränsning av förplägnadsrörelser verksamhet i syfte att förhindra spridning av en smittsam sjukdom (401/2020). Förordningen innehåller också bestämmelser om de begränsningar som ska tillämpas i stället för de begränsningar av förplägnadsrörelser öppettider och serveringstider samt största antal kunder eller personer som anges i 58 a § 2 och 3 mom. i lagen om smittsamma sjukdomar (1227/2016).

Den här anvisningen är avsedd för näringsidkare, förplägnadsrörelsernas personal och för myndighetstillsyn. Här beskrivs de begränsningar som gäller för förplägnadsrörelser från och med den 1 juni 2020 enligt lagen om smittsamma sjukdomar och förordningen utfärdad med stöd av den. Anvisningen har uppdaterats för att överensstämma med bestämmelserna i statsrådets förordning som utfärdades den 18 juni 2020. De föreskrivna begränsningarna gäller förplägnadsrörelser som avses i lagen om inkvarterings- och förplägnadsverksamhet. Med förplägnadsrörelse avses en livsmedelslokal där förplägnadsverksamhet utövas. I anvisningen används i fortsättningen ordet restaurang för förplägnadsrörelse.

## Anvisningens syfte

Syftet med anvisningen är att stöda restaurangerna i genomförandet av de nu föreskrivna begränsningarna så att de kan införas effektivt och enhetligt i hela landet. Genom att följa anvisningarna noga kan man förhindra coronavirussmittor och minska antalet personer som utsätts för viruset.

I lagen om smittsamma sjukdomar och förordningen som statsrådet har utfärdat med stöd av den föreskrivs om nödvändiga begränsningar på bestämd tid för att hindra spridningen av en smittsam sjukdom. Begränsningarna gäller restaurangernas öppettider och serveringstider samt användningen av och antalet kundplatser i deras utrymmen inomhus och utomhus. Restaurangerna förpliktas att uppfylla särskilda krav gällande hygien och se till att kunderna håller tillräckliga avstånd.

Begränsningarna tillämpas på fartyg till den del som Finlands lag gäller dem. Vilken lagstiftning som ska tillämpas på fartyg i internationell sjötrafik bestäms i regel enligt fartygets registreringsstat, alltså flaggstaten.

## Personalrestauranger och försäljning av mat för avhämtning

Öppettiden, antalet kundplatser samt placeringen av kunderna och att man ska hålla tillräckligt avstånd mellan kunderna gäller inte personalrestauranger eller vid försäljning av mat eller dryck från restaurangen som avnjuts någon annanstans. Därremot ska de övriga skyldigheterna i lagen om smittsamma sjukdomar och förordningen utfärdad med stöd av den fullföljas.

Med personalrestaurang avses servering av mat eller dryck till en sammanslutnings, stiftelses eller anstalts egen personal eller till en annars begränsad krets. Sådana är exempelvis personalrestauranger för äldreboenden, sjukhus, garnisoner, fängelser, daghem, skolor och industrianläggningar. Med försäljning av mat eller dryck från restaurangen som avnjuts någon annanstans avses s.k. take away-verksamhet.

## Ikraftträdande och tillsyn

Skyldigheterna och begränsningarna som har utfärdats enligt 58 a § i lagen om smittsamma sjukdomar och med stöd av den är i kraft från och med den 1 juni 2020 i samtliga landskap inklusive Åland. Statsrådet har rättslig skyldighet att följa upp om det finns förutsättningar för begränsningarna. Beroende på epidemiläget och de erfarenheter som fått har exempelvis begränsningarna av öppettiderna stegvis lindrats.

Restaurangerna har det främsta och egenkontrollsmässiga ansvaret för att begränsningarna och målsättningarna som har angetts i lagstiftningen följs. Ett av målen med de temporära begränsningarna är att inom restaurangverksamheten utgående från egna åtgärder och planer utveckla rutiner med vilka man sedan när begränsningarna stegvis avvecklas kan förhindra att viruset sprids i restaurangerna.

Huvudansvaret för bekämpningen av smittsamma sjukdomar ligger på lokal nivå, alltså hos kommunerna. Huvudansvaret för handledning och rådgivning av lokala aktörer, också i samband med förändringar som den nya lagen om smittsamma sjukdomar förutsätter vid restaurangverksamhet, ligger sålunda hos de kommunala myndigheterna. Regionförvaltningsverkets roll är främst att övervaka och ingripa i upptäckta missförhållanden och att hjälpa lokala myndigheter att tolka den nya lagen. Myndighetstillsynen av restaurangernas skyldigheter görs enligt den behörighet som lagen om smittsamma sjukdomar föreskriver regionförvaltningsverket, i samarbete med andra myndigheter. Anvisningarna har samlats på regionförvaltningsverkens webbsidor [rfv.fi](http://rfv.fi).

Regionförvaltningsverken beaktar proportionalitetsprincipen i sin tillsyn och vidtar inte mer omfattande åtgärder än det uppsatta målet kräver. Om missförhållanden upptäcks är målet att med anvisningar och bestämmelser säkerställa lagenlig verksamhet och kundernas säkerhet med hänsyn till spridningen av en smittsam sjukdom.

## 2. Anvisningar för restaurangens kunder

### Man får inte komma till restaurangen om man har symtom

Restaurangen ska på ett synligt sätt informera kunderna om att en person med symtom som passar in på coronavirusinfektion inte får komma till restaurangen. Coronaviruset orsakar en luftvägsinfektion och symptomen kan vara t.ex. hosta, ont i halsen, feber, andnöd, muskelvärk, magsymtom och huvudvärk (<https://thl.fi/fi/web/infektiaudit-ja-rokotukset/taudit-ja-torjunta/taudit-ja-taudinaiheutta-jat-a-o/koronavirus-covid-19>)

### Restaurangkundernas handhygien

Kunderna ska ha möjlighet att tvätta eller desinficera händerna då de kommer till restaurangen. De ska påminnas om att tvätta händerna med skyltar som tar kunderna till handtvättsplatsen eller informerar om möjligheten till handdesinfektion. Handtvättsplatsen ska ha varmt rinnande vatten, flytande tvål och möjlighet att torka händerna (t.ex. handdukspapper, handduksautomat) och skräpkorg för handdukspappren. Toalettutrymmen och handtvättsplatsen ska rengöras tillräckligt ofta. Kunderna ges anvisningar om rätt teknik för handtvätt.

#### Handtvätt

- Skölj händerna med mycket vatten
- Ta tvål och gnugga handflatorna mot varandra
- Gnugga händernas ovansidor, tummarna och mellan fingrarna
- Fläta ihop fingrarna och gnugga
- Skölj händerna med mycket vatten
- Torka händerna omsorgsfullt med en pappershandduk
- Stäng kranen med pappershandduken

Anvisningen med bilder finns här

#### Handdesinfektion

- Ta cirka en matsked desinfektionsmedel i handen.
- Gnugga fingerspetsarna, tummarna och mellan fingrarna noga
- Gnid till slut in medlet i handflatorna och handens ovansida
- Gnugga tills händerna är torra

För handdesinfektion rekommenderas medel vars alkoholhalt är minst 70 %. Om den verksamma beståndsdelen är annat än alkohol ska den vara godkänd av kemikaliemyndigheten.

Man bör undvika trängsel vid handtvättsplatsen.

## Hostanvisning

- Skydda munnen och näsan med en engångsnäsduk när du hostar eller nyser.
- Om du inte har en näsduk ska du hosta eller nysa i övre delen av ärmen, inte i dina händer.
- Lägg genast den använda näsduken i skräpkorgen.

## Påminnelse om att hålla avstånd till andra kunder

Kunderna ska få synliga instruktioner om att hålla tillräckliga avstånd och följa restaurangens andra rutiner som förhindrar spridningen av en smittsam sjukdom.

## Skydd av maten som serveras och hygienrutiner

Restaurangen bör vidta följande åtgärder i sin verksamhet:

- Vid självservering ska besticken bytas eller diskas oftare än vanligt eller i mån av möjlighet används engångsbestic
- Ytor som berörs ska rengöras oftare än vanligt (också kryddburkar, smörknivar osv.)
- Dukar och skyddskåpor som skyddar livsmedel ska bytas flera gånger om dagen.
- Det är bra att servera bröd och andra motsvarande produkter i färdiga portionsbitar.

## Städning och disk av bestick och kärl

För att bekämpa spridningen av en smittsam sjukdom är det viktigt att sköta om lokalernas, ytornas och redskapens hygien. Alla ytor som kunderna rör (t.ex. dörrhandtag, räck, stolar, barnmatstolar och bordsytor, betalningsterminaler och toalett- och tvättutrymmen) ska rengöras omsorgsfullt och så ofta som möjligt. Kärl och bestick ska diskas omsorgsfullt så att smittsamma sjukdomar inte sprids genom dem. Rengöringsfrekvensen ska ökas i kundlokalerna speciellt vad gäller olika tryckknappar och handtag.

Du kan läsa mer om effektivare städning av kundlokaler på Arbetshälsoinstitutets webbsidor ([länk](#)).

# 3. Öppettider och serveringstider

## Öppettider och serveringstid 22.6 - 12.7.2020

Restaurangen får öppnas tidigast klockan 04 och ska stängas klockan 02. Servering av alkoholdrycker kan pågå mellan klockan 9 och 01. Alkoholdrycker som har serverats före klockan 01 får drickas ända till klockan 02. Exempel: En restaurang som stänger klockan 24 00 behöver inte sluta serveringen en timme tidigare, alltså klockan 23.

En betydande del av de sociala kontakterna i restaurangerna hänger samman med att man dricker alkohol. Finländarnas alkoholdrickande är nattetid karakteristiskt sådant att man dricker sig berusad både hemma och på serveringsställen. Berusningen minskar hämningar och försämrar omdömesförmågan, vilket kan leda till att man försummar försiktighetsåtgärderna, så som säkerhetsavstånd och handhygien.

Enligt vad man känner till idag så sprids coronaviruset effektivare om man skriker och pratar med hög röst och sjunger än då man talar lugnt. Detta ska beaktas i restaurangens verksamhet och i hur högt musiken spelas. Om musiken spelas med hög volym så förutsätter det också att man talar med högre ljudnivå än normalt. Smittriskan kan vara stor i dylika situationer även om avståndet till en person som bär på viruset skulle vara flera meter.

Syftet med begränsningarna av öppettider och serveringstider är att begränsa tiden och sätten som kunderna är exponerade både inomhus och utomhus då man i restaurangerna vanligen dricker alkoholdrycker och restaurangens kunder kan vara berusade.

## Öppettider och serveringstid från och med 13.7.2020

Från och med den 13 juli 2020 får restaurangerna ha öppet dygnet runt och på serveringstiden tillämpas alkohollagen (1102/2017). Enligt lagen är alkoholservering tillåten från klockan 9 till klockan 1:30. Serverade alkoholdrycker får avnjutas i en timme efter serveringstidens slut. Alkoholserveringen får fortsätta efter klockan 1.30 till högst klockan 4 utifrån en skriftlig anmälan till regionförvaltningsverket (anmälan om förlängd tid).



## 4. Antalet kunder och placeringen av kundplatserna

### Antalet kunder och placeringen av kundplatserna 22.6 - 12.7.2020

I varje avdelning i restaurangens utrymmen inomhus får samtidigt vistas tre fjärdedelar av det antal kundplatser eller personer som anges i serveringstillståndet eller byggplanen.

### Antalet kunder fr.o.m. 13.7.2020

Från och med den 13 juli 2020 får det i restaurangens inomhuslokaler eller i en del av dem samtidigt vistas det antal kunder eller personer som har angetts i serveringstillståndet eller byggplanen.

Om restaurangen har serveringstillstånd är antalet kundplatser per avdelning fastställt i tillståndet. Serveringsstälernas avdelningar och antalet kundplatser är publicerade som öppna data: [http://avoindata.valvira.fi/alkoholi/Anniskelupaikkojen\\_asiakaspaikkamaarat\\_osastoittain.csv](http://avoindata.valvira.fi/alkoholi/Anniskelupaikkojen_asiakaspaikkamaarat_osastoittain.csv)

Om restaurangen inte har serveringstillstånd framgår antalet personer av byggplanen. Vid behov kan man fråga efter byggplanen hos kommunens byggnadstillsyn.

Utrymmen inomhus är lokaler med golv, tak och väggar eller där man genom att foga till en plan yta kan konstruera ett slutet utrymme. En restaurangs uteservering får utöver taket ha högst två väggar. Om uteserveringen har tre väggar och tak anses det vara en inomhuslokal som omfattas av begränsningarna av antalet kunder och personer inomhus. Väggarnas och takets material saknar betydelse i det här fallet. Också plana ytor som kan öppnas och stängas, så som inglasningar och markiser, bildar en vägg eller plan yta. Definitionen av utrymmen inomhus motsvarar definitionen av en lokal i tobakslagen. Tumregeln är att om det är tillåtet att röka där så anses det vara ett utomhusutrymme.

Kundantalsbegränsningen gäller inte kortvarig vistelse i utrymmet då man exempelvis går in i lokalen från uteserveringen för att avhämta mat, gå på toaletten eller av annat motsvarande skäl.

### Placeringen av kundplatserna i restaurangen och att undvika trängsel

Begränsningen av antalet kunder gäller bara restaurangens utrymmen inomhus, men både inomhus och utomhus ska kundernas vistelse ordnas med tillräckliga avstånd och kundplatserna placeras tillräckligt långt från varandra. Som utgångspunkt för tillräckligt avstånd kan anses minst 1–2 meter som enligt THL:s anvisningar också bör finnas mellan personer som deltar i offentliga tillställningar.

Alla kunder i restaurangen ska ha en egen sittplats vid ett bord eller en motsvarande plan yta. Det är tillåtet att sitta på en egen sittplats vid en bardisk. Restaurangen ska dock i sin verksamhet beakta att den har en skyldighet att se till att det hela tiden hålls tillräckligt avstånd mellan kunderna och kunderna och personalen medan restaurangen är öppen.

Restaurangen ska ordna konstruktionerna och inredningen i sina utrymmen inomhus och utomhus samt servicerutinerna för kunderna så att kunderna inte utsätts för smittspridning. Gällande konstruktionerna och inredningen kan man överväga att installera exempelvis skärmar eller plexiglas mellan borden och gällande service-rutiner exempelvis bordsservering eller att man för att undvika trängsel använder könummer för avhämtning av maten och drycken från en servicedisk.

Restaurangen ska särskilt se till att det inte uppstår onödig trängsel i dess utrymmen och att kundernas ankomst till restaurangen sköts på ett sätt som bevarar tillräckligt avstånd mellan kunder och sällskap. Till exempel är det bra att gällande terrassen på förhand fundera hur man kan förhindra trängsel om det börjar regna kraftigt och antalet kunder inomhus redan är fullt

## 5. Planen

I planen som avses i 58 a § 5 momentet i lagen om smittsamma sjukdomar ska finnas:

1. en beskrivning av rutinerna som man i restaurangen har beslutat genomföra för att uppfylla de allmänna skyldigheterna ovan,
2. en beskrivning av restaurangens lokaler och utomhusutrymmen, en anteckning om det maximala antalet kunder eller personer under tiden 22.6 - 12.7.2020 samt en redogörelse för de åtgärder och anvisningar till personalen med vilka de i 58 a § i lagen om smittsamma sjukdomar föreskrivna övriga skyldigheterna och övervakningen av dem uppfylls i restaurangens lokaler och utomhusutrymmen,
3. uppgift om personen som ansvarar för att man följer planen i restaurangen.

Information om vem det är som ansvarar för planen ska på begäran ges till kunden.

Planen anses vara framlagd för kunderna om en sammanfattning av den hålls framlagd då de anländer till restaurangen, och där anges att kunden på begäran har rätt att få se planen. Planen får slås ihop med de planer för egenkontroll som avses i alkohollagen, livsmedelslagen (23/2006) och tobakslagen (549/2016).

Kunderna måste följa restaurangens rutiner och personalens anvisningar. Om kunden inte följer dessa har personalen rätt att avlägsna kunden från lokalerna med stöd av lagen om inkvarterings- och förplägnadsverksamhet (lagen om inkvarterings- och förplägnadsverksamhet (308/2006) 5 §).

## 6. Tillsyn

I 58 a § i lagen om smittsamma sjukdomar föreskrivs om begränsningar av restaurangverksamhet som krävs för att hindra spridningen av en smittsam sjukdom. Dessutom förpliktas restaurangerna att uppfylla särskilda krav gällande hygien och se till att kunderna håller tillräckliga avstånd från varandra. Restaurangen ska göra upp en plan över hur de fullgör de föreskrivna skyldigheterna och begränsningarna. Ett av lagens mål är att man inom restaurangverksamheten utgående från egna åtgärder och planer utvecklar rutiner med vilka man kan förhindra att smittspridning i restaurangerna när begränsningarna stegvis avvecklas.

Det regionförvaltningsverk i vars område serveringsstället ligger övervakar att skyldigheterna och begränsningarna enligt 58 a § fullgörs. Utöver regionförvaltningsverken har jord- och skogsbruksministeriet, Livsmedelsverket och sakkunniga inom livsmedelstillsynen i kommunerna samt sakkunniga inom Valviras alkoholtillsyn förberett sig på rådgivning och övervakning. Huvudansvaret för bekämpningen av smittsamma sjukdomar ligger på lokal nivå, alltså hos kommunerna. Huvudansvaret för handledning och rådgivning av lokala aktörer, också i samband med förändringar som den nya lagen om smittsamma sjukdomar förutsätter vid restaurangverksamhet, ligger sålunda hos de kommunala myndigheterna. Regionförvaltningsverkets roll är främst att övervaka och ingripa i upptäckta missförhållanden och att hjälpa lokala myndigheter att tolka den nya lagen.

I tillsynen fokuserar man på tillräckligt avstånd mellan kunderna, öppettider och serveringstider, antalet kundplatser och hur sittplatserna är placerade vid bordet eller motsvarande plan yta och kraven gällande hygienrutiner och den plan som avses i 58 § i lagen om smittsamma sjukdomar. Kommunens livsmedelstillsyn kan vid sidan av de egna inspektionerna gällande livsmedelssäkerhet iakttä restaurangernas verksamhet och råda och handleda näringsidkare i verksamhet enligt 58 a § i lagen om smittsamma sjukdomar och vid behov anmäla missförhållandena till regionförvaltningsverket.

Om det upptäcks brister eller missförhållanden i fullgörandet av skyldigheterna eller iakttagandet av begränsningarna, kan regionförvaltningsverket ålägga restaurangen att avhjälpa bristerna eller missförhållandena. När föreläggandet meddelas ska det utsättas en tid inom vilken behövliga åtgärder ska vidtas. Om bristerna inte har avhjälpats inom den utsatta tiden eller om skyldigheten på väsentligt sätt har åsidosatts kan regionförvaltningsverket bestämma att restaurangens förplägnadsverksamhet omedelbart ska avbrytas och restaurangen hållas stängd för kunder i högst en månad. Regionförvaltningsverkets beslut kan verkställas omedelbart trots överklagande.

Syftet med tillsynen enligt bestämmelsen är att myndigheterna utan dröjsmål och effektivt kan reagera med säkerhetsåtgärder för att förhindra smittspridning. Tillsynsobjekten väljs enligt risk utgående från anmälningar från andra myndigheter och medborgare samt egna observationer.

Polisen ska vid behov på regionförvaltningsverkets begäran ge handräckning för verkställandet av tillsynen och stängning av en restaurang.

## 8. Mer information

Om du har frågor om restaurangernas verksamhet kan du:

- Söka svaret bland vanliga frågor: :  
<http://www.avi.fi/sv/web/avi/usein-kysytyt-kysymykset>
- Skicka e-post till adressen [koronainfo@avi.fi](mailto:koronainfo@avi.fi)
- Ringa kundservicenumret 0295 016 666,  
må-fr kl. 8–11 och 12–16



